

Galletas fáciles: un, dos, tres....:

Ingredientes:

- 100g de azúcar
- 200g de margarina
- 300g de harina



Preparación:

- Una hora antes de empezar, sacar de la nevera la margarina
- Mezclar el azúcar con la margarina con una espátula
- Echa poco a poco la harina y mézclala bien. puedes hacerlo con la mano
- Una vez mezclado coge poco a poco pequeñas cantidades de masa y dale forma, puedes utilizar moldes y estirar la masa con un rodillo para despues cortarlas en forma de estrella, flor...
- Precalienta el horno a 180°C y hornélas unos 12 minutos, siempre controlándo que no queden excesivamente tostadas, pues entonces endureceran
- Pon en un plato azúcar glass y reboza las galletas o bien antes de hornearlas las decoras con bolitas, fideos de colores...